



JJ DELVAUX

**Equipement technique en
accord avec les règles d'hygiène**

EQUIPEMENT
TECHNIQUE





Nos installations occupent une superficie au sol de 1900 m² départagées en plusieurs zones :

A. Sas d'entrée pour accéder aux quais et aux ateliers :

1. Pour le personnel avec passage obligé par un portique à tourniquet déclenché uniquement lors de la désinfection des mains par le travailleur et lave semelles avec désinfectant (utilisé à chaque passage entre les locaux sociaux et les ateliers) .
2. Pour les livreurs avec portique d'ouverture déclenché lors de la désinfection des mains.



B. Plusieurs quais de déchargement, tous réfrigérés :

1. Quai pour le déchargement de marchandises et de viandes (bœuf, veau, agneau, porc).
Les réfrigérateurs sont tous équipés de raillage inox et d'évaporateurs adaptés aux volumes et aux quantités de viandes à réfrigérer.
2. Quai menant au réfrigérateur volaille pour le déchargement des volailles.
3. Quai pour le déchargement des charcuteries accédant au réfrigérateur charcuteries.
4. Déchargement des surgelés menant au congélateur.
5. Deux quais destinés aux épices et aux légumes.
6. Quai de déchargement pour les produits d'entretien et les inertes (emballages, bacs...).



C. Plusieurs salles de production :

1. Une **salle de parage-désossage** : cette salle comprend diverses tables, une découenneuse, une peleuse, deux scies à os, deux éviers à commande fémorale, une sortie directe pour les déchets de viande et MRS (Matériaux à Risques Spécifiés), un accès direct au bureau de traçabilité.
2. Une **salle de découpe et de portionnage** comprenant huit tables, un attendrisseur avec avance automatique sur tapis, un « portion-cutter » avec scanner en 3 dimensions et avance automatique sur tapis, une sous-videuse avec tapis, trois trancheuses, trois éviers à commande fémorale ; attenant à cette salle un réfrigérateur pour le stockage de préparations, la salle de bacs propres, le bureau de traçabilité.
3. Une **salle de préparation de hachés et de fabrication à base de hachés**, contenant deux tables inox, un hachoir industriel avec élévateur, trois mélangeurs, deux bourreuses portionneuses avec élévateur, une machine à portionner les steaks hachés.
4. Une **salle spécifique pour les volailles et lapins** attenant à des réfrigérateurs séparés pour d'une part les matières premières volailles et d'autre part les produits finis destinés aux clients. Cette salle est équipée d'une table de découpe, d'une portionneuse-cutter avec scanner, d'un mélangeur, une sous videuse, d'un accès au bureau de traçabilité.
5. Une **salle pour préparations et hachés de volaille** comprenant hachoir, bourreuse, mélangeur.
6. Une **salle de cuisson** avec hottes, trois fours à air pulsé programmables avec contrôle et enregistrement des températures à cœur, cuve douche de 500 litres, sauteuses rôtisseries et salle de réfrigération rapide.
7. Une **salle de tranchage et d'emballage** avec trancheuse automatique et machine emballage sous atmosphère.



D. Stockage :

1. Un réfrigérateur pour viande de bœuf et de veau d'une capacité de 17 tonnes.
2. Un réfrigérateur pour viande d'agneau d'une capacité de 7 tonnes.
3. Un réfrigérateur pour viande de porc d'une capacité de 10 tonnes.
4. Un réfrigérateur volaille d'une capacité de 8 tonnes.
5. Un réfrigérateur expédition volaille d'une capacité de 12 tonnes.
6. Un réfrigérateur pour charcuteries d'une capacité de 10 tonnes.
7. Un réfrigérateur expédition des commandes d'une capacité de 15 tonnes.
8. Un réfrigérateur produits cuits.
9. Un congélateur avec partie congélation rapide d'une capacité de 10 tonnes et partie stockage sur palette en hauteur d'une capacité de 65 tonnes.
10. Une salle de stockage de boyaux.



E. Expédition :

1. Deux quais d'expédition réfrigérés dont un avec un quai élévateur.
2. Matériel roulant : 8 camionnettes et 4 camions réfrigérés munis d'enregistreurs de température.



F. Sécurité :

Technique :

Nous possédons un groupe électrogène pour pallier à toute défaillance du réseau.

Nos réfrigérateurs sont munis d'alarmes signalant le moindre problème dans la chaîne du froid.

Informatique :

Un réseau de sécurité sur un serveur externe garantit la protection de nos données (gestion commerciale, facturation, fabrication et traçabilité).



DELVAUX JJ S.A.

Rue de la Grande Sambresse, 10
5020 TEMPLoux (NAMUR)

E-mail : jjd@jjdelvaux.be

Tél. : 081/55 94 10